



Schwierigkeit leicht



4 - 6 Personen (als Beilage)



Vorbereitung 10 min.
Grillzeit 20 min.

Zutaten

500 g grüner Spargel
Olivenöl
Salz und etwas Chilipulver
Zitronenpfeffer

Tipp

Grüner Spargel muss nicht geschält werden. Wenn er etwas dicker ist, schäle ich lediglich 2-3cm. Der Spargel passt ideal in den dicken Wicht. Darin lasse ich die Marinade 2 Stunden einwirken.

GRÜNER SPARGEL GECRILLT

Wunderbare gesunde Beilage

Zubereitung

- Den Grill mit dem Rockcrok® Grillstein auf 200°C vorheizen.
- Zu dem Öl, das Chilipulver, Zitronenpfeffer und Salz dazugeben. Dann den Spargel damit marinieren und bis zu 2 Stunden einziehen lassen. Den marinierten Spargel auf den heißen Rockcrok® Grillstein legen. Immer wieder wenden (z. B. Mmit dem Kleinen „Mix'N Scraper“-Schaber (Foto), bis der Spargel bissfest ist.